

## TORTINE MIRTILLI ROSSI

**250 gr farina sette effe (grano tenero, grano duro, segale, farro, mais, riso, grano saraceno)**  
**100 gr di acqua del rubinetto**  
**2 cucchiaini di succo di dattero concentrato se amate i sapori molto dolci aumentate la dose, può essere sostituito con malto o miele ma non è la stessa cosa**  
**50 gr olio extra vergine d'oliva**  
**2 uova intere**  
**1 cucchiaino di cremortartaro/bicarbonato/amido**  
**1 cucchiaino di vaniglia in polvere**  
**50 gr di mirtilli rossi secchi o uvetta o albicocche secche a pezzettini**  
**1 pizzico di sale marino integrale**

*Tutti gli ingredienti che ho usato io sono biologici.*

Ho sbattuto con una forchetta tutti gli ingredienti liquidi: uova, acqua, olio e succo di dattero.  
(Se preferite frullate, io non ho mai voglia di usarlo il minipimer perchè poi va lavato.)

Ho setacciato la farina col lievito, aggiunto sale e vaniglia e mischiato con i liquidi e coi mirtilli.

Ho messo nei pirottini riempiendoli a metà (si gonfiano parecchio) e ho infornato a 180 gradi per mezz'ora circa. Sono venute 4 tortine grosse, di muffin della misura classica ne vengono il doppio e dovrebbero bastare 20 minuti.

